



Vite improvisé, un déjeuner complet qui a plu à tout le monde, aux petits comme aux grands. Pour cela j'ai utilisé mon congélateur rempli grâce à Mr Picard chez qui j'avais été chercher des framboises en vue de la pavlova du kiki numéro 15 que nous a proposé Dorian. J'ai donc acheté mes framboises, des crevettes crues décortiquées, des quartiers de tomates et des tomates confites. C'est quelques fois bien pratique de se reposer sur Mr Picard. Le résultat de ce déjeuner était excellent et pourrait même faire une entrée de fête, la présentation changeant tout. Pour la 1 ère fois, j'ai coupé mes crevettes pour qu'elles s'épanouissent comme des fleurs (sur le conseil de Patrick), il me dira si le résultat lui convient esthétiquement parlant.

## **RISOTTO AUX 2 TOMATES ET AUX CREVETTES**



### **Pour 6 personnes :**

36 crevettes crues et décortiquées fendues dans la longueur mais en gardant le dernier anneau  
300 g de quartiers de tomates pelées  
100 g de tomates confites  
2 càs d'oignons hachés (des Picard si vous voulez, le miens étaient frais)  
2 càs d'huile d'olive  
Sel et poivre  
Éventuellement 2 càs de crème fraîche  
450 g de riz arborio ou carnaroli  
1 verre de vin blanc sec

Faire fondre l'oignon haché dans une càs d'huile d'olive sans qu'il prenne couleur . Ajouter le riz et remuer jusqu'à ce qu'il devienne transparent. Verser le verre de vin blanc et cuire à feu assez vif pour que le riz l'absorbe. Saler à votre convenance Verser les quartiers des 2 tomates coupées en petits morceaux et faire cuire en rajoutant de l'eau verre par verre à chaque fois qu'elle est absorbée. La cuisson prend environ 20 mn, le riz va prendre une apparence crémeuse, veiller à ne pas faire absorber totalement le dernier verre de liquide versé. Mettre les 2 càs de crème si c'est nécessaire et réserver au chaud le temps de faire revenir rapidement les crevettes dans l'huile d'olive qui reste. Si on le désire, on peut mettre une pincée de piment d'Espelette, je ne l'ai pas fait à cause des enfants. J'ai juste décoré les assiettes avec.